R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 23.10.2014.5

PRODUCTO	**Ref.: 2012-10045**	**PECHUGA DE PAVO ESCABECHADA LONCHEADA**

INGREDIENTES

Pechuga de pavo escabechada (pechuga de pavo (47,56%), agua, vinagre (vinagre de vino, antioxidante: E-220), Vinagre basámico de Módena (SULFITOS) (8,58%) (mosto concentrado rectificado, vinagre de vino, vinagre acero balsámico de Módena, colorante (E-1504), coadyuvante para la caramelización de los vinagres, espesantes: goma xantana, E-1442, aromatizante: extracto de caramelo, conservador natural: concentrado de especias, conservador: E-220), aceite de oliva virgen extra (8,17%), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, acidulante: ácido cítrico), zanahoria, sal, ajo, mezcla de especias.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Dorado
Olor	Típico del escabechado
Sabor	Ácido
Consistencia	Fibrosa

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Abrir el envase, colocar la cantidad deseada sobre la cama de ensalada, aliñar con el propio jugo del envase, aceite de oliva y sal

VIDA ÚTIL	**12 Meses**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	**REFRIGERACIÓN Tª≤ 8 ºC**

CODIFICACIÓN	**LOTEADO: TTWWWX** **TT: Año de elaboración** **WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)** **X: nº de autoclave**

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Enterobacterias	**Ausencia/ g**
E. coli	**Ausencia/ g**
Salmonella spp	**Ausencia/25 g**
Listeria monocytogenes	**Ausencia/25 g**

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	**PASTEURIZACIÓN**

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	854/204
	GRASAS de las cuales:	10,47
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	2,50
	AZUCARES	-
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	-
	FIBRA ALIMENTARIA	0,00
	PROTEINAS	25,00
	SAL	-
Producto Libre de OGM`S	*SI*	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa**)**			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562020120	**Nº raciones**	2 raciones
Peso neto unidad (Kg)	0,2	**Peso neto caja (Kg)**	2,4 o 4,8
Nº uds. /envase	-	**Peso neto palet (Kg)**	253 o 484
Nº uds. /caja	12 o 24	**Nº cajas/palet**	96

pH	**5,7**

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los cirterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiologico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras	Fdo: Responsable de Calidad